

Ψητά λαχανικά με ταχίνι



Υλικά

1 μελιτζάνα

2 κολοκυθάκια

1 κόκκινη πιπεριά

1 κίτρινη πιπεριά

4 φρέσκα κρεμμυδάκια

8 φρέσκα μανιτάρια

ελαιόλαδο

θυμάρι

Για το ντρέσινγκ

2 κουταλιές της σούπας ταχίνι

2 κουταλιές της σούπας ξίδι μπαλσάμικο

χυμό και ξύσμα από 1 πορτοκάλι

½ φλιτζάνι νερό

½ κουταλάκι του γλυκού μουστάρδα

2 κουταλάκια του γλυκού μέλι

μία πρέζα κύμινο

αλάτι, πιπέρι

Εκτέλεση

Κόβουμε τα λαχανικά σε φέτες, τα ραντίζουμε με λίγο ελαιόλαδο, θυμάρι, αλάτι και πιπέρι και τα ψήνουμε στο φούρνο στους 200ο C για 15-20 λεπτά περίπου.

Χτυπάμε όλα τα υλικά του ντρέσινγκ στο μπλέντερ. Δοκιμάζουμε και διορθώνουμε την γεύση προσθέτοντας λίγο μέλι αν χρειαστεί.

Σερβίρουμε τα ψητά λαχανικά με το ντρέσινγκ και γαρνίρουμε με ψιλοκομμένο μαϊντανό.

Πηγή: ikypros.com